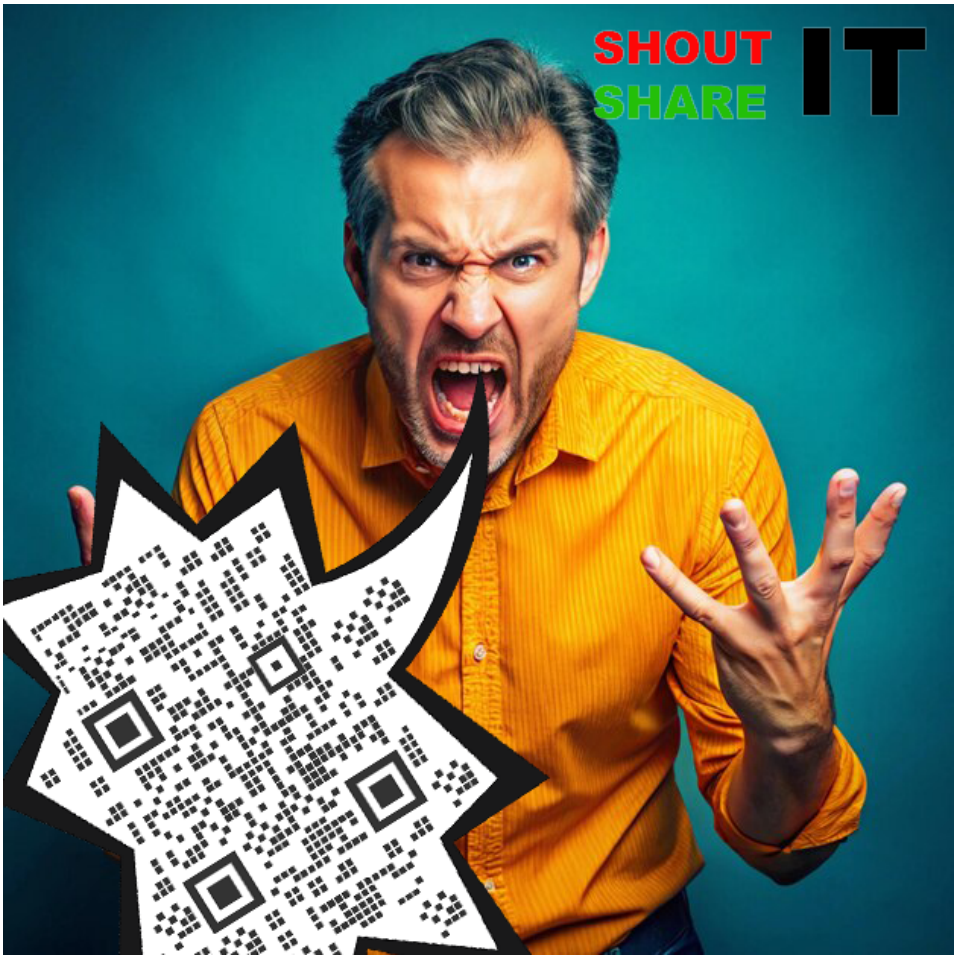
ПИВО, КВАС, БРАГА


SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Россия издавна славилась своими тонизирующими напитками, особенно квасом. Сегодня мы не знаем не только вкуса, но даже названий десятков и сотен разноцветных квасов, которыми в старину потчевали гостей хлебосольные русские хозяева.

Пиво, квас, брага — замечательные напитки, заслуживающие того, чтобы многовековой опыт их приготовления не только не был утрачен, но и получил дальнейшее развитие. Воспользуйтесь наиболее интересными рецептами, представленными в этой книге, и приготовьте их сами для своей семьи и своих друзей.

- Виктория Михайловна Рошаль
  - Предисловие
  - КВАСЫ
    -
    - Классические (солодовые) квасы
      -
      - Русский квас (старинные рецепты)
      - Белый квас
      - Красный квас
      - Красный столовый квас
      - Боярский квас
      - Хлебно-солодовый квас
      - Квас «Кислые щи» (старинный рецепт)
      - Медовый квас с изюмом (старинный рецепт)
    - Хлебные квасы
      - Ржаной квас
      - Сухарный квас
      - Сухарно-мятный квас
      - Квас душистый с мятой
      - Мятный квас
      - Северный квас
      - Казацкий квас
      - Бородинский квас
      - Сухарный квас с хреном
      - Квас хлебный литовский
      - Хлебно-медовый квас
      - Петровский квас
      - Суточный квас (старинный рецепт)
      - Скорый квас

- Квас с истодом сибирским
- Тминный квас

- Ягодные квасы
  - Квас из свежих ягод (вариант 1)
  - Квас из свежих ягод (вариант 2)
  - Малиновый квас (вариант 1)
  - Малиновый квас (вариант 2)
  - Малиновый солодовый квас
  - Земляничный квас
  - Клубничный квас (вариант 1)
  - Клубничный квас (вариант 2)
  - Московский квас из малины и клубники
  - Вишневый квас
  - Квас-вишняк
  - Черносмородиновый квас
  - Скороспелый черносмородиновый квас
  - Пряный смородиновый квас
  - Брусничный квас
  - Брусничный квас с лимоном
  - Клюквенный квас
  - Клюквенный квас с лимоном
  - Клюквенный квас с можжевеловыми ягодами
  - Московский квас из морошки
  - Облепиховый квас
  - Квас из шелковицы
  - Квас из красной рябины
  - Квас из шиповника (старинный рецепт)
  - Квас из дикорастущих лесных ягод
  - Медово-ягодный квас
  - Квас из ягодного или фруктового сока
  - Медово-малиновый квас
  - Виноградный квас — напиток любви
- Фруктовые квасы
  - Квас из фруктового сока
  - Яблочный квас
  - Густой яблочный квас
  - Квас из кислых яблок
  - Московский квас из яблок (старинный рецепт)
  - Яблочный квас с медом
  - Квас из сушеных яблок
  - Квас из яблочной кожуры
  - Квас из сушеных яблок и груш

- Московский квас из сушеных яблок
- Квас из дичков
- Грушевый квас
- Апельсиновый квас
- Лимонный квас
- Лимонный квас с медом
- Гайдамацкий квас
- Абрикосовый квас
- Арбузный квас
- Дынный квас

- Овощные квасы
  - Морковный квас
  - Свекольный квас
  - Свекольный квас (старинный рецепт)
- Разные квасы
  - Квас из березового сока
  - Березовик по-белорусски
  - Квас из березового сока с медом
  - Медово-пряный квас
  - Квас с чабрецом
  - Горький квас
  - Легкий имбирный квас

○ БРАГИ

-
- Ячменная брага
- Ячменно-ржаная брага
- Сахарная брага
- Рисовая брага
- Арбузная брага
- Брага из варенья
- Пивная брага

○ ПИВО

-
- Приготовление солода для пива
- Простейший рецепт пива
- Темное пиво
- Пиво на английский манер (старинный рецепт)
- Английское пиво
- Народное пиво
- Казацкое пиво
- Быстрое домашнее пиво
- Домашнее пиво (старинный рецепт)
- Скороспелое пиво (старинный рецепт)
- Батуринское пиво

- Средство по исправлению пива (старинный рецепт)

Виктория Михайловна Рошаль
Пиво, квас, брага

Предисловие

Брага, пиво и даже квас — слабоалкогольные напитки, пользующиеся в России большой популярностью. Конечно, многие предпочитают всем другим напитки промышленного производства, в том числе импортные, но напитки домашнего приготовления ничто не может заменить, тем более что Россия владеет многовековым опытом их приготовления, и в таких масштабах, как ни одна другая страна мира.

Напитки, приготовленные путем заваривания и сбраживания смесей пшеничной, гречневой, ржаной муки с солодом, возможно, древнейшие в истории мировой цивилизации. Так, кислые напитки, подобные русскому квасу, умели делать еще в древнем Шумере и во времена фараонов в Египте тысячи лет тому назад. Описание «удивительно полезных для здоровья напитков» оставил в своем знаменитом труде «История греко-персидских войн» Геродот, прозванный «отцом истории». В своем труде «Естественная история в 37 книгах» упомянул похожий на квас «кислый напиток» и древнеримский писатель и ученый Плиний Старший.

И все же есть все основания утверждать, что квас — это исконно русский напиток, хотя бы потому, что нигде не получил он такого распространения. В царской России свои квасоварни ставили даже при казармах, тюрьмах и больницах, что свидетельствует не только о необыкновенной популярности кваса, но и его относительной дешевизне.

Однако на Руси квас ценили не только за его отменные вкусовые качества, но, в первую очередь, за целебные свойства: в неурожайные годы это было единственное народное средство, не считая квашеной капусты, от авитаминоза и цинги. В народной медицине квас использовался испокон веков для лечения простуды и лихорадки, водянки и желудочно-кишечных заболеваний. Именно квас легче всего приготовить в домашних условиях.

Квас в российском быту считался одним из самых ходовых продуктов: им не только утоляли жажду, им заправляли борщи и некоторые другие супы, его добавляли при поджаривании мяса и т. д. Готовый квас не рекомендуется хранить более 5 дней, так как он теряет вкус и делается кислым.

К столу квас подают в холодном виде.

Не меньше кваса известна и брага. Брага — не только промежуточный продукт изготовления самогона. Она может быть и самостоятельным слабоалкогольным напитком, если

приготовить ее определенным образом. Такая брага получается, если сбраживать ячменный и ржаной солоды, она обладает совершенно особым вкусом. Один из самых простых способов приготовления браги — на сахаре.

Еще один любимый многими слабоалкогольный напиток — это пиво. Его делают из солода, хмеля и воды. Горькие вещества пива способствуют выделению желчи и улучшают процесс пищеварения. Углекислый газ, содержащийся в пиве, хорошо действует на пищеварительный тракт.

Каждый из трех перечисленных напитков отличается своим вкусом и способом приготовления, но все они могут быть сделаны из подсобного сырья: из овощей и фруктов, выращенных на садовом участке, из дикорастущих ягод и других даров леса. Кроме того, для приготовления этих слабоалкогольных напитков могут понадобиться довольно труднодоступные компоненты, например, патока, которая применяется в кондитерском и консервном производствах. Она получается осахариванием крахмала — картофельного или маисового — разбавленными кислотами, с последующим увариванием сиропа. Патоку, в принципе, можно заменить медом, но это, конечно же, повлияет на вкус конечного продукта, Естественно, все это — подготовка исходных продуктов и приготовление напитков — требует сил и времени, но представьте себе, как в летний зной ваша семья порадуется, например, окрошке на домашнем квасе — ваша усталость улетучится.

Эти воистину удивительные напитки заслуживают того, чтобы многовековой опыт их приготовления не только не был утрачен, но и получил дальнейшее развитие.

КВАСЫ

Для приготовления домашнего кваса используют ржаной хлеб, сухари, свежие и сушеные плоды, ягоды, плодовые соки и сиропы, ревень, мед, молоко; в качестве добавок — дрожжи, сахар, изюм, лимонную кислоту и другие продукты. Раньше, кроме того, квас приготавливали из квашеной ржаной муки (сыровец) или из хлеба с солодом, овощей и т. д. К сожалению, в наше время популярна лишь одна из разновидностей — хлебный квас.

А вот в XIX столетии в России делали квасы сладкий, кислый, мятный, изюмный, белый окрошечный, белый сахарный, домашний, душистый, суточный, густой, квас-щи. Готовили также «Петровский», «Боярский», «Солдатский» квасы. Особой любовью пользовались ягодные и фруктовые квасы.

Увы, сегодняшние россияне даже и не представляют себе того разноцветья тонизирующих квасных напитков, которыми славилась Россия!

Классические (солодовые) квасы

Классический квас готовят из квасного солода, отсутствующего в продаже, поэтому тем, кто хочет попробовать вкус настоящего русского кваса, придется начать с изготовления этого важнейшего компонента старинного напитка в домашних условиях.

Солод готовят из проросшего зерна. Для этого промывают подготовленное зерно (пшеницу, овес, ячмень, рожь, горох и т. д.) и насыпают на дно устланного хлопчатобумажной тканью дубового бочонка или подходящей керамической, стеклянной или эмалированной посуды, раскатывают ровным слоем, накрывают сверху хлопчатобумажной тканью, затем заливают водой комнатной температуры так, чтобы зерно сильно увлажнилось — воду подливают по мере высыхания ткани. Зерно начинает прорастать через несколько суток, причем проростки должны стать в 2–3 раза длиннее самого зерна (но не более 5 мм у пшеницы, у других зерновых допустима несколько большая длина). Обычно проращивание длится 5–6 дней.

Затем проросшие зерна укладывают на противень слоем в 2–2,5 см и сушат в духовке с приоткрытой дверцей при температуре не выше 40 °С. Остывшие зерна пропускают через мясорубку, измельчают в ручной или электрической кофемолке. Хранят квасный солод в полотняных мешочках, в сухом и прохладном месте (разные зерновые — в разных мешочках).

Классический способ приготовления напитка включает в себя три основные технологические операции: 1) получение сладкого сусла; 2) частичное его сбраживание и розлив в бутылки; 3) выдержка при температуре 12–15 °С (созревание кваса). Рассмотрим их подробнее.

1. В первый день сырье для изготовления кваса заливают теплой кипяченой водой. На второй день жидкость процеживают, добавляют в нее около 1 кг сахара на каждые 10 л (количество сахара определяется видом исходного сырья) — сладкое сусло готово.

2. Посуду с суслом закрывают крышкой и оставляют на 10–12 часов в теплом месте. В это время происходит брожение, которое дает о себе знать выделением пузырьков и образованием пены. По прошествии этого времени квас процеживают, охлаждают, разливают в бутылки (лучше всего из-под шампанского) и закупоривают. В каждую бутылку предварительно можно положить 3–4 изюминки: они ускоряют созревание кваса.

Предварительное (частичное) сбраживание сусла — очень

ответственная операция, от нее зависит качество готового кваса. Во время брожения в сусле образуется некоторое количество спирта — до 2 %, так как часть сахара, первоначально заложенного в сладкое сусло, сбраживается дрожжами (добавленными культурными или «дикими», содержащимися в плодах), превращаясь в спирт и углекислоту. Следовательно, чем дольше происходит брожение сладкого сусла до розлива его в бутылки, тем меньше в нем остается сахара и тем больше накапливается спирта. Но если сахара в бродящем сусле к моменту его розлива в бутылки осталось мало, или в помещении было очень холодно, или не хватило времени для сбраживания, насыщенность кваса углекислотой будет недостаточной, и он получится вялым, не ядреным, не игристым. Кроме того, нельзя сбраживать весь сахар, иначе напиток получится кислым, негармоничным, невкусным.

Поэтому время предварительного брожения квасного сусла нужно установить самому с учетом фактической температуры помещения и силы дрожжевой закваски или диких дрожжей, находящихся на поверхности плодов и изюма.

3. Для ускорения процесса созревания квас после розлива и укупорки выдерживают 12 часов при температуре 25–27 °С (летняя комнатная температура), а затем выносят в холодное помещение (12–14 °С) или хранят в холодильнике. В этом случае квас готов на 4-й день. Если квас не выдержать в тепле, а сразу охладить, то он будет готов к употреблению на 7-10-й день.

Процесс созревания заключается в следующем. После розлива сусла в бутылки, их закупорки и охлаждения до температуры 12–14 °С брожение не прекращается. Проходит оно тем интенсивнее, чем выше температура и чем больше сахара осталось в сусле. В закрытой бутылке образующаяся углекислота выхода не имеет. Она насыщает квас, растворяется в нем, делая его ядреным, игристым, приятным, освежающим.

Каждые 4 г перебродившего в заполненной и закрытой литровой бутылке сахара поднимают в ней давление на 1 атм. Если охлаждение было недостаточным, а сахара в сусле оставалось много, то образующаяся углекислота вытолкнет пробку. Пробку привязывают к горлышку, но следует иметь в виду, что более 8 атм. бутылка не выдержит.

Небольшой технологический расчет: при сбраживании 10 г сахара в 1 л сусла образуется 0,6 % спирта. Если перебродило по 40 г сахара в каждом литре сусла, то содержание спирта в готовом квасе составит 4 х 0,6 = 2,4 %. Можно не допустить накопления такого количества спирта, если сократить время выдержки кваса в бутылках, или время предварительного

сбраживания сладкого сусла, или понизить температуру выдержки, или, наконец, убавить норму сахара, И еще: допустим, бродящее сусло разливалось в бутылки при содержании сахара 4 % (или 40 г/л), а во время выдержки половина сахара (20 г/л) перебродила. Такую бутылку нужно открывать осторожно, так как давление в ней будет 4–5 атм. Освобождая пробку от удерживающих ее проволочек или ниток, надо придерживать ее рукой.

Русский квас (старинные рецепты)

Первый способ. На 6 кг ржаной муки положить 400 г пшеничной и 2 кг солодовой муки, залить все это горячей водой, немного разварить и поставить в печь до вечера, чтобы упрело. Затем вынуть и на это количество теста, переложив его в кадку, налить 5 ведер (60 л) холодной воды, размешать хорошо, чтобы не было ни одного комка, дать отстояться и слить в бочонок.

Взять 200 г пшеничной муки, 1 стакан разведенных (25–30 г сухих) дрожжей и 1,8 л теплой воды, взбить все вместе, поставить в теплое место, чтобы поднялось, потом этот раствор развести тем же квасом, но пожиже, и влить в бочонок. Положить туда же 100 г мяты, сварив или настояв ее. Закупорить бочонок, поставить на ночь в теплое место, затем перенести на холод и холодным разлить по бутылкам.

Второй способ. Взять 2 кг ржаного солода и 2 кг крупно смолотой ржаной муки, положить в горшок, заварить кипятком и хорошо развести, чтобы не было комков. Накрыть горшок и оставить до вечера. К вечеру, натопив печь, поставить в нее тесто и оставить его там до утра. Утром выложить тесто в кадку, развести 5 ведрами (60 л) холодной воды, положить 3 ст. ложки гречневой муки и разболтать хорошенько, чтобы не было комков. После этого взять 3 ст. ложки пшеничной муки, 1 стакан разведенных дрожжей (25–30 г сухих) и 0,6 л теплой воды, разболтать, дать подняться и, слив квас в бочку, влить в нее и этот раствор. Дать квасу закиснуть и тогда вынести на ледник.

Третий способ. Взять 10 л холодной воды, всыпать в эту воду 1,6 кг солодовой муки, размешать, прибавить ржаной муки столько, чтобы образовалось густое тесто, как для хлебов, но немного пожиже (приблизительно 16 кг муки). Сделать это тесто в 9 часов вечера, продержать его в комнатной температуре до 7 часов утра, летом можно держать меньше. К этому времени приготовить от 4 до 5 ведер кипятка (50–60 л) и истопленную печь, как для хлебов. Приготовленное тесто развести кипятком, разлить в глазурованные керамические горшки или даже в

чугуны, накрыть поплотнее, поставить в печь на 1 сутки и наблюдать, чтобы тесто не ушло, а если это случится, то поставить тотчас же *в* печь чугуны (металлические горшки округлой формы) с холодной водой. Через 12 часов чугуны вынуть не болтая, долить кипятком, опять поставить в ту же печь на 12 часов. Подготовить корыто с небольшим отверстием посередине. Над этим отверстием положить очищенные палочки или лучинки, постелить сверху солому, поверх нее уложить в один слой толстую холстину. Вниз, под корыто (под отверстие), поставить кадку. После этого вынуть из печки чугуны, дать им постоять 2 часа, потом осторожно слить в корыто жидкость, которая должна стечь в приготовленную кадку под корыто, а потом выложить из чугуна и всю гущу, чтобы могла стечь вся жидкость.

Пока это сусло будет процеживаться, приготовить пучок ягод рябины, пучок мяты и размером вдвое больше пучок листьев черной смородины, взять 1 ст. ложку хлебной закваски, которую подбить ржаной мукой, дать 2 часа подняться. Когда поднимется, положить в небольшую кастрюлю приготовленные пучки, долить эту кастрюлю процеженным суслом, вскипятить.

Взять 3-ведерный (36 л) бочонок, влить в него сусло и от 1 до 3 ст. ложек приготовленной закваски (в зависимости от кислоты сусла). Зимой бочонок оставить в кухне примерно на 7 часов, летом вынести в погреб на 12 часов. Потом разлить в бутылки, положив в каждую по 1 изюминке, закупорить, положить бочком в песок на лед.

Четвертый способ. Заварить кипятком в подходящей стеклянной или эмалированной посуде 1 стакан ржаного солода и 0,25 стакана ячменного солода, чтобы получилось тесто средней густоты без комков. Дать постоять 1 час, накрыв полотенцем или плотной скатертью. Поставить в прогретую духовку для упаривания на 4–5 часов. Долить кипятка, тщательно перемешать и настаивать сутки. Выложить упаренное тесто в дубовый бочонок, развести его в 4 л горячей воды и настаивать 8-10 часов. Когда сусло начнет бродить, процедить и слить в стеклянную посуду. Оставшуюся квасную гущу залить 3 л горячей воды и отставить на 3–4 часа, процедить и соединить оба сусла для сбраживания.

Примерно через сутки, когда процесс брожения станет менее интенсивным, добавить в квас белую патоку из расчета 1 стакан на 6 л кваса. Закупорить бочонок, поставить на ночь в комнату, а утром перенести в холодное место.

Квас будет готов к употреблению через 3–4 дня. Разлитый в бутылки, он может храниться в погребе или холодильнике в

течение нескольких месяцев без какого-либо ущерба для вкусовых качеств.

Белый квас

Смешать 0,5 кг ржаной муки, 50 г солода, 50 г гречневой муки; смочить 2 стаканами чуть тепловатой воды, размешать, влить 2 стакана крутого кипятка.

Через полчаса снова влить 2 стакана кипятка — так повторять несколько раз. до тех пор, пока не наберется таким образом 2,5–3 л кипятка. Затем перемешать, дать слегка остыть, влить 1 стакан гущи из-под ранее приготовленного кваса или специальную закваску, которая готовится следующим образом: 250 г кукурузной муки размешать с кипятком, вмешать в тесто 1 ст. ложку пшеничной муки, хорошенько вымешать закваску и дать киснуть 15–20 часов, накрыть, поставить в теплое место.

На следующий день развести квас сырой холодной водой, перемешать, перенести в холодное место, дать устояться. После этого можно употреблять сразу или разлить в бутылки. Белый хлебный квас — самый необходимый в домашнем хозяйстве: его используют для питья, закваски борща, щей и жаренья говядины.

Красный квас

Заварить кипятком по 1 стакану пшеничной и кукурузной муки (крупы), чтобы получилось тесто средней густоты, — с солью или сахаром по вкусу. Поставить в духовку, разогретую до температуры 200-20 °С, на 2–2,5 часа, охладить, нарезать на куски и залить теплой водой, чтобы получить однородную гущу.

Добавить по 1 стакану солода и квасной гущи от старого кваса (ее можно заменить закваской — см. предыдущий рецепт), залить 3 л воды, после чего оставить для брожения на 2–3 суток. Процедить.

Не забудьте оставить гущу на новую закваску.

Красный столовый квас

Взять 1,2 кг ржаного и 400 г ячменного солода, заварить крутым кипятком, чтобы образовалась густая кашица, размешать, после этого поставить в чугунке на плиту для упревания.

На другой день слить в большой горшок, развести кипяченой водой, дать устояться, слить чистый слой. Развести отдельно в 2–3 стаканах этого слитого кваса 20–25 г сухих дрожжей и 2 ст. ложки пшеничной муки, дать подняться в тепле. Полученную

опару влить в квас, положить до 400 г сахара, 3–4 шишечки сушеного хмеля и 100 г изюма. Размешать. Дать постоять около 12 часов.

Когда дрожжи и изюм поднимутся «шапкой», собрать их ложкой, а квас разлить в бутылки через фильтр, хранить в подвале.

На другой день квас готов к употреблению.

Боярский квас

Приготовить 3 л кипяченой воды. Смешать 0,5 стакана пшеничного солода, 1 стакан ячменного солода, 1,5 стакана пшеничной муки, затем слегка развести кипяченой водой, растереть, развести *2* л кипяченой волы, выдержать в горячей духовке 6–8 часов и развести оставшейся водой.

Из 2 ст. ложек пшеничной муки, 2 ст. ложек гречневой муки и 1 ст. ложки дрожжей замесить жидкую опару, дать ей подняться, вмешать в квас и выдержать в комнате под крышкой 20 часов.

Добавить 2 ст. ложки сахара и выдержать в холодильнике 3–4 часа.

Хлебно-солодовый квас

Вскипятить 10 л воды и всыпать в нее 2 стакана ржаного солода, 1 стакан муки и полбуханки наломанного кусочками ржаного хлеба. Заварить содержимое. После того, как жидкость остынет, процедить ее через марлю, положить 2 стакана сахара и 20 г сухих дрожжей, все перемешать и дать отстояться в течение 1 часа. Положить по 3–4 изюминки в каждую бутылку и налить туда приготовленную жидкость. Бутылки хорошо закупорить и выдержать несколько дней в холодильнике.

Квас «Кислые щи» (старинный рецепт)

Всыпать в кадку по 2 стакана пшеничного и ячменного солода и по 0,5 кг пшеничной и гречневой муки. Заварить кипятком и оставить на 5 часов. Затем наливать по 2 л кипятка всякий раз и размешивать, пока жидкость не сделается такой густоты, как желаемый квас (кто какой квас любит — погуще или пожиже).

Дать отстояться в холодном месте. Этим же суслом развести по 40 г дрожжей и квасной гущи, вылить в кадку и тщательно перемешать. Перенести в теплое место и дать закиснуть, потом разлить в бутылки из-под шампанского, хорошо закупорить и поставить в холодное место.

Медовый квас с изюмом (старинный рецепт)

Заварить кипятком в стеклянной или эмалированной посуде 2 стакана ржаной муки, 0,5 стакана ржаного солода, чтобы получилось тесто средней густоты без комков, дать постоять 1 час, накрыв полотенцем или плотной скатертью. Поставить в прогретую печь (или духовку) для упаривания на 4–5 часов. После этого долить кипятка, тщательно перемешать и настаивать сутки. Выложить упаренное тесто в дубовый бочонок, добавить 1 стакан изюма, влить 5 л горячей воды, тщательно размешать и настаивать в течение 8-10 часов. Когда сусло начнет бродить, процедить и слить в стеклянную посуду. Примерно через сутки, когда процесс брожения станет менее интенсивным, добавить в квас 2 стакана фруктового незасахарившегося меда, тщательно перемешать и дать постоять при комнатной температуре 5–6 часов. Процедить, разлить в бутылки с плотно завинчивающейся крышкой и перенести в прохладное место. Квас можно употреблять через 3–4 дня.

Хлебные квасы

Ржаной квас

Нарезать 1,5 кг ржаного хлеба на ломтики и просушить в духовке, сухари наломать и, залив 10 л кипятка, оставить на 4 часа в эмалированной посуде. Когда жидкость остынет, процедить ее и добавить 800 г сахара с растертыми в нем дрожжами (30 г). Оставить емкость на 12 часов под крышкой. Положить в бутылки по 2–3 изюминки и налить в них настоявшуюся жидкость. Плотно закупорить бутылки. Первые 24 часа держать их в теплом месте, а затем перенести в холодное.

Через 4 дня квас готов к употреблению.

Сухарный квас

Нарезать ломтиками 1 кг ржаного хлеба, подсушить в духовке, чтобы они хорошо подрумянились, сложить в кастрюлю, влить 5–6 л крутого кипятка, после чего закрыть крышкой, дать настояться и остыть. Процедить настой, добавить 1 стакан сахара, 25–30 г дрожжей, несколько листиков мяты и оставить на 6–8 часов. Когда начнется брожение и появится пена, процедить вторично, разлить по литровым бутылкам с завинчивающимися крышками (по плечики), положить в каждую по 5–7 изюминок, плотно завинтить крышки и вынести на холод (хранить бутылки в лежачем положении). Через 2–3 дня квас будет готов.

Сухарно-мятный квас

Раздробить 1,2 кг ржаных сухарей, залить их 13 л горячей (80 °С) воды, размешать и настаивать 6–8 часов. Прозрачное сусло осторожно слить, добавить 600 г сахара и 50 г мяты, охладить до 25 °С, внести дрожжи и сбраживать 20 часов. Бродящее сусло разлить в бутылки, положив в каждую по 2 изюмины, и выдерживать при комнатной температуре до появления пузырьков. Затем бутылки закупорить пробками и вынести на холод.

Через 1–2 дня квас можно пить.

Квас душистый с мятой

Нарезать хлеб мелкими ломтиками и подсушить в духовке.

Полученные сухари залить 6 л кипятка и через 10–12 часов процедить. К небольшому количеству сухарного настоя добавить 0,25 палочки прессованных дрожжей и поставить в теплое место для брожения. В оставшемся сухарном настое заварить 1 ч. ложку молотой мяты или 0,5 ч. ложки мятной эссенции, прокипятить и всыпать туда же 1 стакан сахара. После того как подойдут дрожжи, влить их в сухарный настой, прибавить мяту с сахаром, перемешать. Накрыть салфеткой, поставить в теплое место и держать до появления густой пены. Аккуратно снять пену, процедить жидкость и разлить в бутылки, не заполняя их доверху. Затем бутылки плотно закрыть пробками и поставить в холодное место.

Через 12 часов квас будет готов.

Мятный квас

Измельчить 270 г ржаных сухарей, высыпать в неокисляющуюся посуду, залить 6 л воды, размешать, покрыть крышкой, завязать плотной тканью и поставить в теплое место на 1,5–2 часа для настаивания, периодически помешивая. Затем полученное сусло слить, добавить разведенные в теплой воде дрожжи, но не более 30–60 г, 9 ст. ложек сахара, 12–18 веточек мяты и выдержать при комнатной температуре 10–12 часов. После этого квас процедить через марлю и разлить в бутылки, добавив в каждую 2–3 изюминки. Бутылки плотно закупорить, выдержать при комнатной температуре еще 2–3 часа, а затем поставить в холодильник, на ледник или в любое прохладное место.

Северный квас

Положить в стеклянную или эмалированную посуду 0,5 кг ржаных сухарей и 1 кг нарезанного кусочками черствого, хорошо выпеченного ржаного хлеба, добавить 5 ст. ложек высушенных и измельченных листьев черной смородины и 1 стакан сахара, залить 6–7 л кипятка. Тщательно перемешать, накрыть крышкой, укутать полотенцем или плотной скатертью и оставить на 3–4 часа.

Процедить настой, добавить 1 стакан сахара, 25–30 г дрожжей, несколько листиков мяты и оставить для настаивания и осветления на 3 часа.

Когда сусло закиснет, отцедить его от гущи в другую посуду и прокипятить. Остудить, прокипятить еще раз, разлить в бутылки, добавить в каждую по 2–3 изюминки. Закупорить

смоченными в кипятке пробками, выдержать 3–4 часа в тепле и вынести на холод на 7–8 дней.

Казацкий квас

В 3 ведрах кипятка запарить 1,2 кг сухарей, настаивать 8 часов. Развести 8 г сухих дрожжей с 1 ст. ложкой муки и 100 мл настоя из сухарей и дать перебродить. Процедить, всыпать 2 кг сахара, влить закваску из дрожжей и поставить бродить на 12 часов. После этого профильтровать, разлить в бутылки с кусочками лимона, выдержать еще 2 часа в тепле и вынести на холод.

Бородинский квас

Нарезать 1 кг «бородинского» хлеба ломтиками и подсушить их в духовке, чтобы они подрумянились, сложить в эмалированную или стеклянную посуду, добавить листики мяты по вкусу, залить 6–7 л крутого кипятка, закрыть крышкой, дать постоять 3 часа.

Приготовить опару из 1 стакана разведенных дрожжей (25–30 г сухих) и пшеничной муки, дать подойти и добавить в остывшее сусло.

Когда брожение закончится (хлеб и мята поднимутся на поверхность) и появится пена, процедить вторично и дать квасу отстояться, затем разлить по литровым бутылкам (по плечики), положить в каждую по 2–3 изюминки, закупорить замоченными в кипятке пробками, выдержать 3–4 часа в тепле и вынести на холод (хранить бутылки лежа). Через 2–3 дня квас будет готов.

Сухарный квас с хреном

Залить 800 г ржаных сухарей 4 л крутого кипятка и дать 2 часа отстояться, а затем процедить через сито. Добавить в жидкость дрожжи (25 г) и сахар (0,5 кг).

Дать жидкости выбродиться в течение 6 часов и добавить 100 г тертого хрена, смешанного со 100 г меда. Жидкость тщательно перемешать, разлить по бутылкам и поставить на холод.

Квас хлебный литовский

В эмалированную посуду налить 12 л горячей (80 °С) воды, положить туда 1,5 кг ржаных сухарей. Перемешать и оставить на

6–8 часов. Когда сусло остынет до 25–27 ˚С, слить его через полотняный мешочек или через двойной слой марли, добавить 500 г сахара, 50 г изюма, 2–3 ст. ложки разведенных хлебопекарных дрожжей и 30–40 г лимонной кислоты. Оставить бродить на 1 сутки, после чего разлить в бутылки из-под шампанского, укупорить пропаренными пробками (пробки привязать к горлышку бутылки) и вынести в прохладное место.

Через 1–3 дня напиток готов к употреблению.

Хлебно-медовый квас

Приготовить 1,2 кг ржаных сухарей, залить их 12 л горячей (80 ˚С) воды, размешать и оставить на 6–8 часов для настаивания. Осветлившееся сусло осторожно слить, добавить 0,6 кг меда, 30 г лимонной кислоты, охладить до 25 ˚С и внести 10–20 г разведенных дрожжей. Хорошо перемешать и сбраживать 20 часов. Молодой квас разлить в бутылки через воронку с ватой. В каждую бутылку положить по 2 изюминки.

Некоторое время, до появления пузырьков углекислоты, бутылки выдерживают при комнатной температуре, затем его следует укупорить пробками и вынести в прохладное помещение,

Петровский квас

Нарезать 1 кг ржаного хлеба ломтиками и подсушить в духовке, чтобы они подрумянились, сложить в эмалированную или стеклянную посуду, залить 6–7 л крутого кипятка, закрыть крышкой, дать постоять 3–4 часа.

Сусло процедить, добавить 0,5 стакана меда, 25–30 г дрожжей, 100 г тертого хрена для «ядрености», дать перебродить 10–12 часов. Когда появится пена, процедить вторично, разлить по литровым бутылкам (по плечики), положить в каждую по 2–3 изюминки, закупорить размоченными в кипятке пробками, выдержать 3–4 часа в тепле и вынести на холод (хранить бутылки лежа). Через 2–3 дня квас готов к употреблению.

Суточный квас (старинный рецепт)

Взять 1,2 кг черствого, хорошо выпеченного и в маленьких кусочках хорошо высушенного ржаного хлеба, положить в кадку, налить туда 14 л кипятка, тотчас плотно прикрыть скатеркой, дать так постоять, пока не остынет до теплоты парного молока, затем процедить через салфетку, но не выжимать. Положить на эту порцию 800 г хорошей темной патоки, размешать, чтобы не

оставалось на дне, и тогда влить 2 ст. ложки дрожжей с примесью 1 ст. ложки пшеничной муки.

Поставить на 12 часов в тепло, утром процедить и перелить в бутылки, положив в каждую по 2 изюминки, закупорить размоченными в кипятке пробками и поставить в погреб.

Через 2 дня можно употреблять.

Скорый квас

Нарезать ломтиками 1 кг черствого, хорошо выпеченного ржаного хлеба и подсушить в духовке, чтобы они подрумянились, сложить в эмалированную или стеклянную посуду, залить 4 л крутого кипятка, закрыть крышкой, дать постоять в течение 3–4 часов.

После того как сусло станет коричневым с характерным запахом ржаного хлеба, процедить, но не выжимать, а залить размокший хлеб 2 л кипятка и дать постоять 1 час.

Процедить, влить полученное сусло в старый настой, добавить 1 стакан меда, 200 г тертого хрена, довести до кипения и охладить. Добавить лимонный сок для подкисления.

Пить охлажденным.

Квас с истодом сибирским

Приготовить 200 г ржаных сухарей, измельчить, залить 4 л воды, настоять в течение 2 часов, добавить 40 г дрожжей, 4 стакана сухих листьев истода сибирского, 8 ст. ложек сахарного песка и выдержать при комнатной температуре 12 часов.

Разлить в бутылки и охладить.

Тминный квас

Взять 1 кг черного хлеба, нарезать его небольшими кусочками и высушить. Добавить 30–50 г тмина.

Вскипятить 10 л воды, залить ею высушенный хлеб и оставить примерно на 3–4 часа, после чего процедить, добавить 25 г дрожжей, 500 г сахара, затем поставить в теплое место для брожения. Процедить, разлить в бутылки.

Ягодные квасы

Квас из свежих ягод (вариант 1)

Ягоды очистить от плодоножек, чашелистиков, вымыть, дать стечь воде, размять, переложить в эмалированную посуду и залить теплым сахарным сиропом из расчета 4 л на 1 кг ягод (на 1 л сахарного сиропа требуется 100–150 г сахара).

Полученную смесь размешать, накрыть марлей, выдержать в течение суток при температуре 18–28 °С, после чего профильтровать и затем разлить в подготовленные бутылки (лучше всего из-под шампанского), в которые предварительно положить по 4–6 изюмин. Бутылки наполнять по плечики. Бутылки плотно укупорить пробками, завязать шпагатом и вынести в холодное помещение для выдержки и созревания. Выдерживать в холодном месте 1–2 недели.

Квас из свежих ягод (вариант 2)

Подготовленные ягоды (землянику, малину, ежевику, чернику, можно и другие) раздавить и залить кипятком из расчета 8-10 л воды на 1 кг ягод, накрыть крышкой. Через 10–12 часов процедить, на каждые 10 л жидкости добавить 700–800 г сахара, 20–30 г дрожжей и немного лимонной кислоты. Размешать, накрыть посуду чистой тканью и оставить в теплом месте еще на 12 часов.

Затем разлить в бутылки (не доверху, оставить немного свободного пространства), закупорить пробками и поставить в прохладное место. Через 3 дня квас будет готов.

Дрожжи можно заменить следующей закваской: 5-10 ч. ложек изюма и 1 ч. ложку сахара залить таким же количеством теплой воды и настоять 2–3 дня.

Если квас готовят для того, чтобы сразу его использовать, можно не разливать в бутылки. Тогда кастрюлю накрыть крышкой и поставить в прохладное место. Квас полностью сохраняет свои вкусовые качества в течение 2–3 дней, а потом становится кислым и невкусным,

Малиновый квас (вариант 1)

Перебрать 1 кг свежей малины, ополоснуть, дать стечь воде и растереть с 1,5 стаканами сахара деревянной ложкой или

пестиком. Затем залить 4 л воды, поставить на огонь и немного подогреть, добавить 25 г разведенных в воде дрожжей, лимонную кислоту по вкусу, процедить, разлить в бутылки (в каждую можно положить несколько изюминок) и поставить на несколько часов в теплое место, не закупоривая. Когда начнется брожение, бутылки закупорить и поставить в прохладное, место. Через 1–2 дня квас готов к употреблению.

Малиновый квас (вариант 2)

Размять деревянным пестиком или ложкой 5 стаканов перебранной и промытой малины, после чего добавить нарезанную соломкой цедру лимона, залить 4 л холодной кипяченой воды, довести до кипения и проварить на слабом огне 8-10 мин. Процедить, охладить до 25–30 °С, добавить 0,5 стакана фруктового меда, 1 ст. ложку растертых с сахаром и разведенных малиновым сиропом дрожжей. Тщательно перемешать, дать постоять в открытой посуде 3–4 часа, разлить в бутылки с плотно завинчивающимися крышками, положив в каждую по 4–5 изюминок, поставить в холодное место.

Квас будет готов через 2 дня. Подавать охлажденным.

Малиновый солодовый квас

Положить 8 кадку 800 г ржаного солода (см. способ приготовления на с. 7), 2 кг малины, 400 г ржаных сухарей, 900 г сахара, влить 1 стакан разведенных дрожжей (25–30 г сухих), залить 25 л холодной кипяченой воды. Активное брожение идет 7 дней.

Затем вынести на холод на 2 дня. Слить. В гущу налить 800 мл кипяченой воды, процедить. Смещать растворы, кипятить 15 мин, процедить после охлаждения до 25–30 °С, разлить по бутылкам, положив в каждую по 1–2 изюминки. Засмолить, пробки обвязать. Хранить на льду.

Земляничный квас

Вымыть 1 кг ягод, размять, залить 10 л кипятка и накрыть крышкой. Через 12 часов процедить, добавить 26 800 г сахара, лимонную кислоту по вкусу и 30 г дрожжей. Размешать, накрыть посуду чистой тканью или полотенцем и оставить в теплом месте еще на 12 часов. Квас готов. Разлить в бутылки и вынести на холод.

Клубничный квас (вариант 1)

Зрелую мелкоплодную клубнику вымыть, дать стечь воде, положить в эмалированную посуду, залить водой из расчета 700 мл на 250 г клубники, нагреть до кипения, затем снять с огня к выдержать 10 мин. Затем профильтровать, добавить на каждый 1 л жидкости 1 ст. ложку меда, 4 ч. ложки сахара, 1 г лимонной кислоты, размешать, профильтровать вторично и разлить в бутылки толстого стекла. В каждую бутылку положить по 2–3 изюминки.

Бутылки наполнить по плечики (7—10 см ниже верха горлышка), укупорить пробкой, которую закрепить на горлышке мягкой проволокой или шпагатом. Вынести в холодное место для выдержки и созревания. Квас готов к употреблению через 7-10 дней.

Для ускорения процесса созревания квас после розлива и укупорки выдержать 2 суток при 25–27 °С, а на 3-й день вынести в холодное место. В этом случае квас готов на 4-й день.

Квас можно приготовить из консервированной клубники.

Клубничный квас (вариант 2)

Протереть через сито 4–5 стаканов перебранной и промытой клубники или земляники, залить 4 л холодной кипяченой воды, после чего довести до кипения.

Затем процедить, всыпать 1 стакан сахара, охладить примерно до 25–30 °С, добавить 1 ст. ложку растертых с сахаром и разведенных клубничным сиропом дрожжей.

Тщательно перемешать, дать постоять в открытой посуде 3–4 часа, разлить в бутылки с завинчивающейся крышкой, положив в каждую по 1 ч. ложке сахара, поставить в холодное место.

Квас будет готов через 2–3 дня. Подавать охлажденным.

Московский квас из малины и клубники

Подготовить кадку. В самом низу её сбоку, просверлить отверстие (скважину) диаметром 2 см, которое должно плотно затыкаться деревянным гвоздем. В эту кадку положить вниз слой чистой свежей соломы.

Солома настилается на 13–15 см выше отверстия, чтобы квас, который потечет в скважину, проходил сквозь солому. Это делается потому, что и клубника, и малина — очень нежные ягоды, они быстро размокают и становятся как бы илистыми; солома этот ил задерживает, и квас стекает чистым.

Кадку наполнить ягодами и залить их остывшей кипяченой водой. После брожения (4–5 дней) квас готов.

По мере необходимости из кадки через скважину, вынув затычку, набирают нужное количество кваса. При этом в кадку обязательно следует добавить столько же холодной кипяченой воды.

Если отобранный квас слишком крепок, то его разбавляют водой, причем сластят его по вкусу.

Кадка летом должна стоять на льду, и во время жары ее необходимо обкладывать льдом, а зимой хранить в погребе. Если квас замерзнет, он испортится.

Вишневый квас

Положить в эмалированную кастрюлю 2 кг спелой промытой вишни (с косточками или без), залить 4 л холодной кипяченой воды и кипятить до тех пор, пока отвар не станет густым.

Процедить через марлю, перелить в эмалированную, стеклянную, керамическую или деревянную емкость, добавить 0,75 стакана сахара, 1 ч. ложку протертых с сахаром дрожжей и 2 ст. ложки изюма без косточек.

Когда квас перебродит и проявится пена, процедить его, разлить в бутылки с герметично завинчивающимися крышками, положив в каждую по 2–3 изюминки, и вынести на холод.

Через 3–4 дня квас будет готов. Подавать охлажденным с кубиками пищевого льда.

Квас-вишняк

В 15 литровый стеклянный баллон засыпать 5 кг вишни, добавить 2 кг меда (или 1,5 кг сахара) и 5–6 л теплой воды. Все перемешать. Температура смеси не должна быть более 25 °С.

Закрыть бутыль ватной пробкой. Через 15 дней, после окончания бурного брожения, сусло процедить, разлить в литровые бутылки, закупорить и перенести в холодное помещение (12–14 °С) для дображивания на 10–20 дней.

Черносмородиновый квас

Вымытые очищенные ягоды размять, уложить в эмалированную посуду и залить теплым сахарным сиропом: 4 л на 1 кг ягод. Для приготовления 1 л сахарного сиропа взять 100–150 г сахара.

Полученную смесь тщательно размешать, накрыть марлей,

выдержать 1 сутки при температуре 18–28 °С. Затем профильтровать, разлить в бутылки (по плечики), добавляя в каждую по 4–5 изюминок.

Бутылки укупорить пробками, которые привязать к горлышку шпагатом или мягкой проволокой.

Квас будет готов через 7-15 дней.

Скороспелый черносмородиновый квас

Вымыть 1 кг ягод черной смородины, протереть через сито, отжать полученный сок.

В 2,5 л холодной воды растворить 1,5 стакана сахара, влить ягодный сок, добавить растворенные в теплой воде 10 г дрожжей и оставить в посуде с закрытой крышкой на ночь.

На следующий день все перелить в предварительно ошпаренные бутылки, вкладывая в каждую по 2–3 изюминки. Бутылки плотно закупорить, пробки укрепить бечевкой.

Квас готов к употреблению на следующий день. В холодном месте его можно хранить несколько дней.

Пряный смородиновый квас

Заготовить 1 кг смородины, 1 кг сахара, 3 бутона гвоздики, 1 щепотку корицы, 25 г дрожжей, несколько десятков изюминок, 10 л воды.

Вымыть смородину, раздавить ее и залить кипяченой водой. Добавить в жидкость сахар и истолченные гвоздику и корицу. Внести растертые с сахаром дрожжи (при этом жидкость все еще должна быть теплой), затем оставить на 10 часов.

Через 10 часов разлить жидкость в бутылки с изюминками (по 2–3 в каждой бутылке), плотно их закупорить и поставить в холодное место.

Через.2 дня квас готов.

Брусничный квас

Истолочь деревянным пестиком или размять ложкой в глубокой посуде 5 стаканов перебранной и промытой брусники, залить 4 л холодной кипяченой воды, довести до кипения и проварить на слабом огне 10 мин.

Процедить, всыпать 2 стакана сахара, охладить до 25–30 °С, добавить 1 ст. ложку растертых с сахаром и разведенных брусничным сиропом дрожжей.

Тщательно все перемешать, дать постоять в открытой посуде

3–4 часа, после чего разлить в бутылки с плотно завинчивающейся крышкой, положив в каждую по 4–5 изюминок, и поставить в холодное место. Квас будет готов через 2 дня. Подавать его следует охлажденным.

Брусничный квас с лимоном

Бруснику (1 кг) перебрать, промыть и размять. Из измельченных ягод через марлю отжать сок. Оставшуюся мезгу залить 10 л воды и довести до кипения. Отвару дать постоять 2–3 часа, затем процедить, охладить до 35–40 °С и растворить в нем 1,2 кг сахара.

Добавить к отвару ранее отжатый брусничный сок, 30 г дрожжей, сок 3 лимонов и ошпаренную для удаления горечи цедру лимонов.

Квас выдержать для брожения в теплом месте 12–16 часов, затем охладить и хранить в холодильнике.

Клюквенный квас

Размять деревянным пестиком 6 стаканов перебранной и промытой клюквы, залить 4 л холодной кипяченой воды, довести до кипения и проварить на слабом огне 8-10 мин.

Процедить, всыпать 2 стакана сахара, охладить до 25–30 °С, добавить 1 ст. ложку растертых с сахаром и разведенных клюквенным сиропом дрожжей.

Тщательно перемешать, дать постоять в открытой 32 посуде 3–4 часа, разлить в бутылки с герметически завинчивающейся крышкой, положив в каждую по 4–5 изюминок, поставить в холодное место. Квас будет готов через 2 дня. Подавать охлажденным с кусочками пищевого льда.

Клюквенный квас с лимоном

Промытые ягоды засыпать в эмалированную кастрюлю и залить водой: 2–3 стакана на стакан ягод. Кастрюлю поставить на плиту и кипятить 5 мин, раздавливая ягоды деревянной ложкой. Затем жидкое содержимое слить через полотняный конусообразный мешочек. Сюда же положить сахар (80 г на 1 литр) и лимонные корочки.

После этого вторично подогреть до кипения, затем охладить до 25 °С и внести разводку дрожжей (2–3 ст. ложки) и 1 ст. ложку пшеничной муки. Когда квас начнет хорошо бродить и покроется пеной, процедить его через полотняный мешочек в бутылки из-

под шампанского, закрыть предварительно распаренными пробками и перенести в прохладное помещение для выдержки и дображивания.

Клюквенный квас с можжевеловыми ягодами

Клюкву (1 кг) перебрать, вымыть, размять, отжать сок через марлю. Оставшуюся массу залить 5 л воды и кипятить в течение 15 мин. Отвар процедить, охладить до 35 °С, растворить в нем 0,5 кг меда, добавить 10 г дрожжей, отжатый ранее сок клюквы и сушеные плоды можжевельника (4 шишкоягоды). Квас выдержать в теплом месте приблизительно 12–18 часов, температура воздуха при этом не должна превышать 30 °С. Затем охладить в холодильнике.

Московский квас из морошки

Насыпать полную бутыль или бочонок морошки, залить холодной кипяченой водой. Бочонок поставить в подвал и выдержать на льду, пока не перебродит и не приобретет вкуса морошки.

Облепиховый квас

Размять деревянным пестиком 5 стаканов перебранной и промытой облепихи, залить 4–4,5 л холодной кипяченой воды, довести до кипения и проварить на слабом огне 5 мин. Процедить, всыпать 1,5–2 стакана сахара, охладить до 25–30 °С, добавить 1 ст. ложку растертых с сахаром и разведенных облепиховым сиропом дрожжей. Тщательно перемешать, дать постоять в открытой посуде 3–4 часа, разлить в бутылки с плотно завинчивающимися крышками, положив в каждую по 4–5 изюминок, поставить в холодное место. Квас будет готов через 2 дня. Подавать охлажденным с кусочками пищевого льда.

Квас из шелковицы

Размять деревянным пестиком или ложкой 4 стакана перебранной и промытой шелковицы, залить 3 л холодной кипяченой воды, довести до кипения. Процедить, всыпать 1 стакан сахара, охладить до комнатной температуры, добавить 1 ст. ложку растертых с сахаром и разведенных частью сиропа дрожжей. Тщательно перемешать, дать постоять в открытой посуде 3–4 часа, разлить в бутылки с плотно завинчивающимися

крышками, положив в каждую по 4–5 изюминок, поставить в холодное место. Квас будет готов через 4 дня. Подавать охлажденным с кусочками пищевого льда.

Квас из красной рябины

Отобрать 1 кг здоровых плодов рябины, пробланшировать, размять деревянной толкушкой, залить 4 л воды и варить 10 мин. Сок процедить, добавить 2 стакана сахара, охладить. Затем 10 г разведенных дрожжей влить в охлажденный сок, хорошо перемешать, разлить в бутылки и поставить на 3 дня в прохладное место.

Квас из шиповника (старинный рецепт)

Тщательно перебрать и промыть теплой водой 5 стаканов свежего или 3 стакана сушеного шиповника. Сварить сироп из 2 стаканов сахара и 4 л воды, добавить лимонную кислоту или лимонный сок по вкусу. Остудить сироп до комнатной температуры, залить им плоды шиповника, добавить 0,5 ст. ложки дрожжей, разведенных частью сваренного и охлажденного сиропа, и выдержать при комнатной температуре 2–3 дня. Процедить квас, разлить в бутылки с плотно завинчивающимися крышками или закупорить размоченными в кипятке пробками, добавив в каждую по 2–3 изюминки или по 1 ч. ложке сахара. При брожении в хорошо укупоренных бутылках естественным путем выделяется углекислый газ, который газирует шиповниковый квас и делает его особенно приятным на вкус.

Квас из дикорастущих лесных ягод

Отжать сок из клюквы, малины, шиповника, земляники и лесных груш, смешать в равных долях (по 20 %), добавить сахар (на 1 л 80 г) и дрожжи (3–4 г дрожжей на 10 л). Купажный (смешанный) сок разбавить на 0,3 водой. Поставить в теплое место для выбраживания на 5–6 дней. После чего квас разлить по бутылкам, и выдерживать при температуре 18–20 ˚С еще 2 дня. Затем поставить на хранение в холодное место.

Медово-ягодный квас

В 12 л кипящей воды развести 3 кг меда, удалить шумовкой пену, охладить до 25 ˚С и влить 8 л процеженного сока красной смородины, или черники, или малины. Если сок

свежеотпрессованный, то дрожжи вносить не надо, в покупной пастеризованный необходимо добавить 50-100 г изюма или 1 стакан разведенных в воде хлебопекарных дрожжей (25–30 г сухих). Когда бурное брожение закончится и квас несколько осветлится (осадок выпадет на дно), процедить его в бутылки, закупорить и перенести в прохладное помещение на 20–40 дней.

В медовый квас хорошо добавить немного хмеля (20 г на 1 литр кваса). Воду с хмелем кипятить 20–30 мин, после чего хмелевые шишки удалить шумовкой и в охмеленной воде развести мед.

Квас из ягодного или фруктового сока

Такой квас можно приготовить из любого концентрированного сока, но лучше кислого.

В 10 л горячей кипяченой воды влить 1 л сока и добавить 500–700 г сахара. Если сок сладкий, сахара можно брать меньше. Когда раствор остынет, добавить 25 г дрожжей и размешать.

Поставить в теплое место, затем разлить в бутылки, закупорить и хранить на холоде.

Медово-малиновый квас

В эмалированную кастрюлю влить 4 л кипяченой горячей воды, добавить 0,6 кг меда, 0,8–1,0 л малинового сока и 10–15 г лимонной кислоты.

Малиновый сок можно получить из свежих ягод с помощью шнекового, винтового или рычажного пресса, всегда имеющихся в продаже.

Сок можно заготовить в ягодный сезон и хранить законсервированным до нужного времени.

Приготовленную смесь охладить до 25–27 °С, добавить в нее 2–3 ст. ложки разведенных в воде хлебопекарных дрожжей и 50 г изюма. Через день, при появлении явных признаков брожения, сусло перелить в литровые бутылки, используя при этом стеклянную воронку с марлей в качестве фильтра. Хорошо положить в каждую бутылку 1–2 изюминки.

Бутылки закрыть распаренными в горячей воде пробками и поставить в холодное помещение на выдержку и дображивание.

Виноградный квас — напиток любви

При зеленой обломке винограда в изобилии остаются неиспользованные зеленые листья и побеги, пасынки. Из них

можно сделать приятный освежающий напиток — виноградный квас, богатый витамином С, флавонами, пектинами, органическими кислотами.

Хорошо промытые побеги с листьями (верхушки побегов, пасынки) плотно уложить в эмалированное ведро и залить кипятком до насыщения. Укутать ведро с крышкой ватником и оставить на 2–3 дня для настоя. Затем отжать массу, профильтровать сок и вылить его в 10-литровую бутыль. На каждые 10 л кваса добавить 400–500 г сахара и 20–25 г кишмиша (или 30–40 сухих ягод кишмиша).

Перемешать и разлить в бутылки, закрыть резиновыми пробками и дать отстояться 7–8 дней. Пастеризовать бутылки с квасом (режим: 1–2 часа при температуре 45–50 ˚С). Затем выставить напиток на холод (в подвал). Температура хранения 8-10 ˚С.

Фруктовые квасы

Квас из фруктового сока

Взять 0,5 л какого-нибудь фруктового сока, 600 г сахара, немного лимонной кислоты, 30 г дрожжей, 10 л воды. Вскипятить воду и добавить в нее сахар и сок. Растереть дрожжи с сахаром и перемешать их с охлажденной жидкостью. Поставить жидкость в теплое место на 1 сутки, а затем разлить в бутылки, которые плотно закупорить. Квас будет готов через 3 дня.

Яблочный квас

Взять 0,5 кг сладких яблок, вымыть, нарезать их тонкими ломтиками и опустить в большую стеклянную посуду. Положить туда же 800 г сахара и 100 г промытого изюма. Залить все 10 л теплой кипяченой воды. Когда жидкость остынет, добавить в нее 30 г дрожжей, растертых с сахаром, и поставить в теплое место. Через сутки процедить через марлю, разлить по бутылкам и плотно закупорить. Поставить бутылки в помещение с комнатной температурой.

Через 4 дня квас будет готов к употреблению.

Густой яблочный квас

Спелые, ополоснутые водой яблоки нарезать возможно мельче, но не до состояния пюре, положить в эмалированную кастрюлю. Добавить туда 2–3 ст. ложки разведенных в воде хлебопекарных дрожжей, 50 г изюма и немного воды, чтобы все кусочки яблок были погружены в жидкость. Кастрюлю закрыть крышкой. Через 2–3 дня около половины сахара, содержащегося в яблоках, перебродит. Тогда забродившую массу перенести под пресс, отпрессованное сусло через воронку с марлей разлить в литровые бутылки, закупорить их распаренными пробками и поместить в прохладное помещение на выдержку и дображивание.

Квас из кислых яблок

Измельчить вместе с кожицей 10–15 кислых яблок средней величины, залить 5 л холодной кипяченой воды, довести до кипения, варить на слабом огне 15–20 мин.

Процедить отвар, охладить до комнатной температуры, добавить 1 стакан сахара или 0,75 стакана фруктового меда, 1 ст. ложку дрожжей, растертых с небольшим количеством сахара и частью полученного яблочного сиропа; 0,5 стакана сока черной смородины; цедру 1 лимона или апельсина; 3–4 ст. ложки изюма без косточек. Поставить в теплое место на 2 дня.

Процедить квас, разлить в бутылки с плотно завинчивающимися крышками или закупорить размоченными в кипятке пробками и поставить в холодное место.

Квас готов к употреблению через 3–4 дня. Подавать квас сильно охлажденным с кубиками пищевого льда.

Московский квас из яблок (старинный рецепт)

Взять самые кислые, но зрелые яблоки, отрезать черешки и наполнить яблоками бочку. Наполнить ее кипяченой водой, поставить летом и осенью на лед, а зимой — в сухой погреб. Сливать яблочную воду и доливать бочку, как сказано в рецепте «Московский квас из малины и клубники» (см. с. 28). Можно положить в бочку по вкусу лимонной цедры (от 5–6 лимонов), так как яблоки не имеют своего запаха. Стоит год. Хороший заменитель хлебного кваса.

Яблочный квас с медом

Нарезать тонкими ломтиками 1 кг кислых яблок, сложить в эмалированную или стеклянную посуду, залить 4 л холодной кипяченой воды и довести до кипения. Снять с огня и дать отвару постоять 3–4 часа, процедить. Добавить 1 стакан сахара, по 1 ст. ложке дрожжей и меда и 1 ч. ложку молотой корицы, поставить в теплое место для сбраживания на 2–3 дня.

Процедить квас, разлить в бутылки с завинчивающимися крышками или закупорить размоченными в кипятке пробками и поставить в погреб.

Квас будет готов к употреблению через 3–4 дня.

Квас из сушеных яблок

В стеклянный баллон засыпать 30–50 г изюма и сушеные измельченные яблоки. Смесь залить кипяченой охлажденной водой (на 1 кг яблок 6 л воды).

Баллон закрыть ватной пробкой и оставить при комнатной температуре на 1–2 дня. Затем бродящее сусло перелить через стеклянную воронку с ватным тампоном в литровые бутылки.

Оставшиеся яблоки отпрессовать, отжатое сусло также перелить через воронку и марлю в литровые бутылки.

Бутылки закрыть пробками, после чего оставить в прохладном помещении для выдержки и дображивания. Через несколько дней напиток будет готов к употреблению.

Квас из яблочной кожуры

Слегка обжарить в духовке 6 стаканов сухой яблочной кожуры и высыпать в эмалированную кастрюлю, залить 3 л кипятка, дать закипеть и снять с огня. Накрыть крышкой, дать настояться 2–3 часа. Слить полученный отвар, всыпать 1–1,5 стакана сахара, тщательно перемешать, охладить до 25–30 °С, добавить 1 ст. ложку растертых с небольшим количеством сахара дрожжей. Еще раз перемешать и оставить в теплом месте до появления пены. Процедить квас, разлить в бутылки с завинчивающимися крышками или закупорить размоченными в кипятке пробками и поставить в прохладное место. Квас будет готов к употреблению через 3–4 дня. Подавать квас сильно охлажденным с кубиками пищевого льда.

Квас из сушеных яблок и груш

Нарезать спелые яблоки ломтиками, вырезать сердцевину, нанизать ломтики на нить (не очень плотно) и высушить на открытом воздухе — на солнце. Высушить мелкие груши. Взять 50-литровую бочку, всыпать в нее ведро сушеных яблок и ведро сушеных груш, наполнить остывшей кипяченой водой и поставить в теплое место на 3 дня. Затем вынести в подвал, прикрыть плотной холстиной и оставить стоять, пока квас не забродит. Тогда закупорить бочку. Квас будет готов через 3 недели, разлить его в бутылки с завинчивающимися крышками, положив в каждую по несколько изюминок, или засмолить и зарыть в песок,

Московский квас из сушеных яблок

Взять 400 г сушеных яблок, мелко нарезать, залить 1 л воды и варить 30–35 мин. Перелить все в другую посуду, добавить еще 3 л кипятка, остудить, вмешать 0,5 ст. ложки дрожжей, выдержать под полотном в теплом месте, а когда квас начнет бродить, процедить. Добавить 1 стакан сахара, разлить в бутылки, опустить в каждую по 2–3 изюминки и выдержать в холодильнике 4–7 дней.

Квас из дичков

Сложить в подходящую посуду высушенные лесные яблоки и груши, залить емкость кипятком на 0,6–0,7 объема, прикрыть плотной холстиной. Через сутки слить настой и процедить — квас готов. Груши и яблоки можно залить водой еще раз.

Грушевый квас

Перебрать и промыть груши (не использовать вяжущие), сложить в дубовый бочонок или подходящую эмалированную, керамическую или стеклянную посуду, залить до половины охлажденной кипяченой водой и поставить в холодное место (летом держать емкость обязательно на льду или в холодильнике, зимой в погребе; если квас замерзнет, то испортится). Квас будет готов через 5–6 недель. Сахар добавлять по вкусу непосредственно перед употреблением. Подавать охлажденным, с кубиками пищевого льда.

Апельсиновый квас

Апельсин вместе с кожурой мелко нарезать, добавить 0,25 ч. ложки лимонной кислоты, растертые с 300 г сахара, дрожжи (10 г), залить 3 л теплой воды, поставить в теплое место. Через сутки квас процедить, разлить в бутылки, плотно закупорить и охладить. Еще через сутки напиток будет готов.

Лимонный квас

Сварить сироп из 2 стаканов сахара и 3 л воды, охладить до 25–30 °С. Добавить сок, отжатый из 3–4 лимонов, нарезанную соломкой лимонную цедру и 1 ст. ложку дрожжей, растертых с небольшим количеством сахара. Тщательно перемешать и выдержать смесь в открытой посуде 2–3 часа.

Лимонный квас с медом

Очистить 4 лимона, удалить из них зерна, нарезать дольками, немного размять с 300 г сахара и залить кипятком (10 л). Добавить 50 г меда. Когда жидкость остынет, внести в нее разведенную в воде пшеничную муку (20 г) и растертые с небольшим количеством сахара дрожжи (30 г). Размешать состав, поставить на 10 часов в теплое место. По прошествии этого

времени дольки лимона должны всплыть. Настой процедить, разлить по бутылкам, положив в каждую по 2–3 изюминки. После 2 дней выдержки в холодном помещении квас готов.

Гайдамацкий квас

Растворить 1,2 кг сахара в 10 л кипятка, добавить 8 лимонов, нарезанных каждый на 4 части, без семян. Охладить до 28–30 °С. Долить 500 г пива и добавить 8-10 г дрожжей, отфильтровать, охладить, затем разлить в бутылки.

Абрикосовый квас

Взять 1 кг спелых абрикосов, разрезать пополам, удалить косточки, измельчить. Залить 3,5–4 л холодной кипяченой воды, довести до кипения и кипятить, пока отвар не приобретет насыщенный желтый цвет. Отцедить отвар в эмалированную посулу, протереть через сито абрикосы, залить выжимки небольшим количеством воды, проварить 2–3 мин. процедить, охладить и соединить отвары. Добавить 1 стакан сахара, 1 ст. ложку протертых с сахаром дрожжей и оставить для сбраживания в теплом месте. Когда квас перебродит и появится пена, процедить, разлить в бутылки с завинчивающимися крышками, положив в каждую по 2–3 изюминки и вынести на холод. Через 3–4 дня квас будет готов. Подавать охлажденным с кубиками пищевого льда.

Арбузный квас

Из полуторакилограммового арбуза выбрать мякоть, удалить семечки и измельчить в глубокой керамической посуде. Залить 6 л холодной кипяченой воды и упарить до консистенции густых сливок. Отцедить отвар в эмалированную посуду, протереть через сито мякоть арбуза, залить пюре небольшим количеством кипятка, дать постоять 30 мин, процедить, охладить и соединить арбузное пюре с отваром. Добавить 0,5 стакана нардека (арбузного сиропа), 1 ст. ложку протертых с сахаром дрожжей и оставить для сбраживания в теплом месте на 4–5 часов. Затем процедить, разлить в бутылки с завинчивающимися крышками, положив в каждую по 1 ч. ложке сахара и вынести на холод.

Через 2 дня квас будет готов. Подавать охлажденным на десерт.

Дынный квас

Небольшую спелую дыню тщательно вымыть, очистить от кожицы, нарезать мелкими кусочками, уложить в глубокую эмалированную кастрюлю, посыпать сахаром и поставить в холодильник на 2 часа. Залить кусочки дыни 3,5–4 л холодной кипяченой воды и кипятить, пока отвар не станет густым и насыщенным. Отцедить отвар в эмалированную посуду, протереть через сито кусочки дыни, залить пюре небольшим количеством кипятка, дать постоять 1 час, затем процедить, охладить и соединить дынное пюре с отваром.

Добавить 0,5 стакана белой патоки, 1 ст. ложку протертых с сахаром дрожжей и оставить для сбраживания в теплом месте.

Когда квас перебродит и появится пена, процедить, разлить в бутылки с завинчивающимися крышками, положив в каждую по 1 ч. ложке сахара и вынести на холод.

Через 2 дня квас будет готов. Подавать охлажденным.

Овощные квасы

Морковный квас

Натереть на крупной терке 1,5 кг вымытой и очищенной сладкой моркови, залить 4 л холодной кипяченой воды, довести до кипения и снять с огня. Добавить несколько кусочков черного хлеба, 2 стакана сахара, лимонную кислоту, корицу и гвоздику по вкусу. Тщательно перемешать, накрыть толстой холстиной и оставить в теплом месте на 10–12 часов. Отцедить квас в стеклянную посуду и дать постоять в комнате примерно сутки. Подавать охлажденным с кубиками пищевого льда.

Свекольный квас

2 кг свеклы вымыть и измельчить на терке, затем залить 4 л теплой кипяченой водой. Добавить 0,5 кг сахара, 1 щепотку лимонной кислоты и растертые с сахаром 30 г дрожжей. Перемешать и опустить в жидкость ломоть ржаного хлеба, слегка присоленного.

Когда сусло начнет бродить, процедить его, разлить по бутылкам, плотно закупорить и через сутки перенести в прохладное место. Еще через сутки квас готов к употреблению.

Свекольный квас (старинный рецепт)

Натереть на крупной терке 1 кг вымытой и очищенной сладкой свеклы, залить 4 л горячей воды и оставить для сбраживания при комнатной температуре на 3 дня.

Отцедить квас в стеклянную посуду, после чего дать постоять в комнате примерно 10 часов. Разлить в бутылки с завинчивающимися крышками, затем поставить в теплое место.

Использовать готовый квас для приготовления борщей, свекольников или как напиток — в этом случае подавать его охлажденным с кубиками пищевого льда, добавляя по вкусу соль, сахар, перец и другие специи.

Разные квасы

Квас из березового сока

Березовый сок прокипятить, так чтобы испарилась часть воды, остудить, добавить дрожжи из расчета 50 г на 10 л сока, дать побродить.

Затем разлить в бутылки, закупорить и хранить в прохладном месте.

Березовик по-белорусски

Березовый сок профильтровать, залить в небольшой бочонок, поставить в темное прохладное место, Через 2–3 дня, когда сок чуть закиснет, добавить поджаренные на противне ячменные зерна или ржаные сухари, дать постоять еще сутки, процедить. Квас готов к употреблению. На 10 л сока взять 300 г зерен ячменя или 400 г ржаных сухарей.

Квас из березового сока с медом

К 10 л березового сока добавить сок 3 лимонов, разведенные в воде 50 г дрожжей, 200 г меда. В бутылку можно положить 2–3 изюминки, затем влить туда квас. Бутылки закупорить и несколько дней хранить в прохладном месте.

Медово-пряный квас

В эмалированную кастрюлю влить 5 л воды и опустить в нее марлевый узелок с пряностями: хмель, корица, имбирь, кардамон и немного гвоздики.

Количество пряностей и их соотношение определяют по вкусу. Аромат пряностей не должен слишком выделяться и заглушать аромат меда. Воду с пряностями кипятить на слабом огне до 5 мин, затем пряности удалить (при желании можно оставить в кастрюле). В охлажденную до 40 °С пряную воду добавить 0,6 кг меда, 20–25 г лимонной кислоты (по вкусу), жидкость размешать и охладить до 25 °С.

После этого внести 2–3 ст. ложки разведенных в воде хлебопекарных дрожжей и 50 г изюма. На следующий день при появлении явных признаков брожения молодое сусло перелить через стеклянную воронку с марлей вместо фильтра в литровые

бутылки, в которые предварительно положить по 2–3 изюмины.

Бутылки хорошо закрыть распаренными в кипящей воде пробками и оставить при температуре 12–15 °С, чтобы холодом затормозить процесс брожения и дать возможность образовавшейся углекислоте раствориться, насытить квас, сделать его игристым.

Через 3–5 дней напиток готов, и его можно будет подавать к столу.

Квас с чабрецом

Отварить в 1 стакане готового кваса 20 г сухих листьев чабреца, влить еще 0,9 л кваса, добавить 50 г сахара, перемешать и оставить на 10–12 часов.

Процедить, разлить в бутылки и охладить.

Горький квас

На 1 л готового кваса взять 5 г сухих цветочных корзинок пижмы, 10 г сахарного песка. Пижму поместить в чистый марлевый мешочек, затем опустить в квас на 12–24 часа. Затем пижму удалить, добавить в квас сахарный песок, перемешать и оставить еще на 2 часа.

Легкий имбирный квас

На 6 л воды положить 400 г патоки или сахарного сиропа, 3 корешка измельченного имбиря, 1 разрезанный лимон без косточек, все это вскипятить 5 раз, остудить до 45–50 °С, положить 4 г дрожжей, выдержать в тепле, пока не поднимутся ломтики лимона, снять их шумовкой, разлить в бутылки, плотно укупорить, оставить на 5 дней при комнатной температуре, затем вынести в холодное место.

БРАГИ

Качество браги, используемой как самостоятельный напиток, во многом зависит от качества и количества используемых дрожжей. Излишек дрожжей делает напиток мутным и невкусным, придает неприятный запах. С другой стороны, если дрожжей мало, страдает крепость напитка.

Брага не подлежит долгому хранению, так как быстро прокисает, ее подают к столу сразу после созревания, т. е. после окончания брожения исходного сырья.

Перед употреблением брагу процеживают, хотя она все равно остается мутной. Мутность браги устранить полностью практически невозможно.

Ячменная брага

Размолоть ячменный солод и смешать его с ячменной мукой в весовом соотношении 2:1 (2 части солода, 1 часть муки). Каждый килограмм смеси муки и солода залить 5 л теплой воды, размешать и поставить в теплое место на 10 часов. В отстоявшуюся смесь добавить винные дрожжи (из расчета 0,5 л дрожжей на 10 л раствора) и хмель (0,5 кг хмеля на 10 л раствора). Настаивать в прохладном месте в течение 2 недель.

Прекращение образования пены свидетельствует об окончании брожения. Брага готова.

Готовый напиток профильтровать и добавить в него сахар по вкусу.

Ячменно-ржаная брага

Размолоть ячменный и ржаной солоды в весовом соотношении 1:1 и разбавить водой: 5 л воды на каждый килограмм солодовой смеси. Перемешать и дать раствору отстояться 8 часов. Затем добавить винные дрожжи и хмель: 0,5 л дрожжей на 10 л раствора и 0,5 кг хмеля на ту же порцию. Поставить в прохладное место для настаивания. Через 10 дней добавить в раствор немного мяты. Профильтровать брагу. Растворить 70 г меда в 0,5 л горячей воды и влить этот раствор в указанную порцию браги (10 л). Настоять в течение 1 суток. Брага готова к употреблению.

Сахарная брага

Брага из сахара — одна из наиболее простых в приготовлении. Растворить в воде сахарный песок (из расчета 70–80 г сахара на 1 л воды), внести дрожжи (не более 10 г на 1 л воды). Дать отстояться в течение 12–14 дней.

Рисовая брага

Взять 2 стакана риса, 3 стакана сахарного песка, высыпать это в трехлитровую банку, влить туда 0,5 л пива и залить водой почти до верха банки. Закрыть банку сложенной в несколько раз хлопчатобумажной или льняной тряпкой. Когда выделение газов кончится, осторожно слить жидкость Брага готова.

Арбузная брага

Арбуз вымыть, срезать с него верхушку. Выбрать арбузную мякоть так, чтобы в образовавшуюся ямку поместились стакан сахарного песка и 1 стакан разведенных дрожжей (25–30 г сухих). Закрыть сверху срезанной верхушкой и оставить на 2 недели. По истечении этого срока брага готова.

Брага из варенья

Старое засахарившееся варенье залить водой, добавить немного сахарного песка и разведенных дрожжей. Перемешать и оставить. Через 2–3 недели брага будет готова. Перед употреблением отфильтровать.

Пивная брага

Смешать 3 л пива, 3 л фруктового сока, 1 кг сахара. Растереть 150–200 г шоколада и всыпать в приготовленную смесь. Когда начнется брожение, влить 10 л воды, все хорошо перемешать и дать перебродить в течение 3 недель. После этого брага готова.

ПИВО

Обычный состав пива: около 90 % воды, спирт и экстрактивные вещества (неперебродившие углеводы, белковые, минеральные вещества). Содержание спирта в различных марках пива колеблется от 2,8 до 7 %. Содержание спирта в водке, вине и во всех других спиртных напитках, кроме пива, измеряется в процентах по объему. Когда мы говорим, что в водке 40 % спирта, это значит, что в 100 л водки содержится 40 л спирта.

Спирт в пиве измеряется в процентах по весу. Они показывают количество граммов спирта в 100 г пива, а это не одно и то же. Плотность спирта 0,78. Чтобы перевести весовые проценты в объемные, нужно разделить их на 0,78. Только после этого можно сопоставлять крепость пива с крепостью других спиртных напитков. Например, если крепость пива 3,5 %, в объемных процентах это составит 3,5:0,78 = 4,5 %. Если крепость пива 6 %, в объемных процентах это 6:0,78 = 7,7 %. Если крепость пива 2.8 %, в объемных—3,6 %. Теперь можно сравнивать крепость, допустим, столового вина 11 % с крепостью пива той или иной марки.

На этикетках импортного бутылочного пастеризованного пива указана маркировка 11 % или 12 %. Это не процент спирта, это содержание экстрактивных веществ в сусле до момента брожения, а спирта в этом пиве столько же, сколько и в нашем Жигулевском или Московском.

В большинстве случаев сырьем для пива служит ячменный солод: ячмень замачивают и проращивают до появления корешков примерно такой же длины, как и само зерно, а затем высушивают. Солод размалывают и заливают горячей водой. Этот раствор называют «сладкое сусло». Сусло фильтруют, добавляют в него цветы хмеля, затем кипятят 2 часа вместе с хмелем. Это делается для того, чтобы в сусло перешли горькие вкусовые вещества хмеля, которые улучшают вкус пива, способствуют пенообразованию, увеличивают стойкость напитка при хранении.

Сладкое охмеленное сусло охлаждают и сбраживают с помощью специальной расы дрожжей. Полученное после брожения пиво называют «зеленым»: оно еще не созрело. Зеленое пиво выдерживается в подвалах различные сроки. Например, раньше Жигулевское пиво выдерживали 21 день, Московское — 42, Ленинградское — 90 дней и т. д. Во время выдержки пиво улучшает вкусовые качества, после чего поступает на розлив. Пиво нужно хранить при температуре не ниже 0 ˚С не выше 12 ˚С в затемненном помещении. В этих случаях оно не теряет своих

качеств 7–8 дней. Пастеризованное пиво может сохраняться до 3 месяцев. К столу пиво следует подавать при температуре 10–12 °С, чтобы бокал с пивом был слегка запотевшим.

Пиво, за исключением Портера и Бархатного, должно быть совершенно прозрачным. Светлое пиво должно иметь янтарный блеск без серых оттенков.

Существенными показателями качества являются высота и стойкость пены. Отличное пиво при температуре 12–15 °С имеет высоту пены в стакане не менее 3 см (в момент налива пива в стакан горлышко только что открытой бутылки должно быть выше стакана на 2 см). Стойкость пены (время, в течение которого она не должна полностью исчезнуть) — 3–4 мин, не менее.

Основным показателем качества пива является его вкус и запах. В светлых сортах пива отчетливо выделяются тона хмеля во вкусе и аромате и тонкий аромат солода; в темном пиве наряду с ароматом и вкусом хмеля выделяется еще и вкус солода. Приятная горчинка пива создается в основном веществами хмеля. Пивовары знают различные хитрости, с помощью которых пиву можно придавать те или иные вкусовые характеристики. Умельцы делают темное пиво, светлое, горькое и сладкое. Но главное — освоить технологию, а когда придет опыт, тогда станут доступными и тонкости пивоварения.

Приготовление солода для пива

Замочить ячменное зерно водой и выдержать, обязательно каждый день перемешивая его до тех пор, пока чешуйки на поверхности не начнут отслаиваться. Затем поместить зерно в ящик и поставить его в темное место.

Когда зерно начнет прорастать, рассыпать его тонким слоем на деревянной площадке, а сверху накрыть бумагой. Периодически опрыскивать зерно водой, пока не начнут появляться листочки. На этом период проращивания заканчивается.

Далее зерно просушить — лучше всего на печи. После сушки солодовый материал истолочь до размера крупы.

Простейший рецепт пива

Насыпать солод в емкость, заполнив ее на 0,25 объема, потом залить доверху водой, перемешать и оставить на 12 часов. По прошествии этого времени добавить 40 г соли и, перемешивая, кипятить на малом огне в течение 2 часов. Затем засыпать в емкость хмель в пропорции 3 стакана на 1 ведро. Кипятить еще 30 мин. Процедить полученный материал через марлю и перелить жидкость в деревянный бочонок. Когда жидкость остынет, добавить в нее дрожжей и патоку из расчета по 100 г на 1 ведро и размешать до полного растворения. Выдержать бочонок в теплом помещении 3 дня, в течение которых пиво должно добродить.

По окончании брожения долить бочонок доверху таким же материалом, добавить некоторое количество патоки и надежно (герметично) закупорить. Пиво будет готово через 15–20 дней. Это самый простой и надежный способ приготовления пива.

Темное пиво

Поджарить на сковороде 500 г смеси зерна (рожь, овес и ячмень) до коричневого оттенка, смолоть его (можно использовать мельницу для кофе), добавить 30 г цикория, залить 5 л воды и вскипятить. Затем влить в емкость еще 5 л воды, добавив в нее предварительно 800 г сахара, 50 г сушеного хмеля (или 30 г дрожжей) и перетертую лимонную корку от 1 лимона. Разлить жидкость в бутылки, предварительно процедив ее через марлю, бутылки плотно закупорить и поставить в прохладное место.

Пиво на английский манер (старинный рецепт)

Взять 3,2 кг ячменя или овса и испечь так, чтобы не пригорели, затем истолочь зерна, всыпать их в котел и налить на них 15 л горячей воды (65 °С), хорошо размешать, дать постоять 3 часа, осторожно слить.

На оставшиеся в котле истолченные зерна снова налить горячей воды (72 °С), через 2 часа слить ее, затем налить в котел 12 л холодной воды, которую слить через 1,5 часа. Воду, слитую из зерен за 3 приема, смешать вместе.

Развести 6 кг патоки 30 л теплой воды, вылить ее в приготовленную жидкость, положить 200 г хмеля, вскипятить, мешая. Через 2 часа, когда жидкость остынет, влить в нее 2 стакана дрожжей, размешивая как можно лучше, поставить в такое место, где поддерживается постоянная температура не менее 15 °С.

Когда приготовленное таким образом пиво перебродит, слить его в бочку, которую оставить открытой на 3 суток, после чего ее надо закупорить. Через 2 недели получается превосходное пиво. Вода, заливаемая на зерна, должна быть не слишком горячей, потому что крутой кипяток вреден.

Английское пиво

Взять 4,5 кг ячменного солода и залить его 5 л кипяченой горячей воды. Хорошо перемешать и дать отстояться 3 часа, затем воду осторожно слить. Гущу залить еще 10 л кипятка и через 3 часа снова слить. Теперь в оставшуюся гущу влить 10 л холодной воды, которую слить через 2 часа и смешать с двумя первыми слитыми настоями. Эту смесь соединить с 9 кг патоки, разведенной в 25 л теплой воды, добавить 450 г хмеля и 3 раза вскипятить, не переставая перемешивать. Когда жидкость остынет до температуры около 30 °С, добавить в нее 200 г сухих дрожжей, предварительно разведенных в 2 стаканах этой же жидкости, и поставить на брожение в теплое место. Перебродившую жидкость слить в бочку, которую через 3 дня надежно закупорить. Через 3 недели пиво готово.

Народное пиво

Взять 14 кг сахарной свеклы и 0,5 кг моркови, очистить и натереть, затем смешать их с 15 л воды, добавить 3 горсти хмеля, 15 г можжевеловых ягод и 450 г соли, Кипятить 15 мин. Охладить жидкость до комнатной температуры, добавить 50 г сухих дрожжей, растворенных в этой же жидкости. Когда брожение закончится, разлить по бутылкам.

Казацкое пиво

Хмель (70 г) и кориандр (10 г) развести в 5–6 л воды. Хлебное тесто (500 г) развести в кипятке. Растворы смешать с сахаром (300 г), патокой (200 г), дрожжами (40 г) и поставить бродить на 7 дней. После этого пиво готово к употреблению. Общий расход воды 25 л.

Быстрое домашнее пиво

Взять 4 кг ячменного солода и, размешав в 20 л холодной воды, оставить на 1 сутки. Затем поместить в котел, добавить 1 ч. ложку соли и кипятить 2 часа. Прибавить 100 г хмеля и варить еще 30 мин. Процедить полученную жидкость и слить в бочку. Когда жидкость остынет 60 до 30 °С, добавить 100 г сухих дрожжей и 400 г хорошо уваренной патоки, предварительно разведя их в этой же жидкости. Перемешать все компоненты и дать отстояться 10 часов. Разлить напиток по бутылкам, которые на следующий день плотно закупорить. Еще через день пиво готово.

Домашнее пиво (старинный рецепт)

Взять 3 л ржаного солода, 3 л ржаной муки, затереть всю эту муку теплой водой. Потом взять большой глиняный горшок, сделать в нем отверстие для спуска сусла, настелить на дно соломы и переложить в него тесто, покрыть крышкой, поставить в самую горячую печь. На другой день утром вынуть это тесто и слить сусло, долить кипятком и опять слить. На эту порцию сварить горсть хмеля и положить в сусло. Когда оно все сольется из горшка, положить на эту порцию 1 стакан разведенных дрожжей (25–30 г сухих). Как только все пиво перебродит, разлить его в бутылки, хорошо закупорить. Всего должно выйти 25–30 бутылок пива.

Скороспелое пиво (старинный рецепт)

Взять 3 стакана солода и 100 г хмеля, хорошо растереть их вместе, всыпать в мешок: широким отверстием держать под краном самовара, во время его кипения, а под острым зашитым концом чтобы стояла кадочка; нужно, чтобы вытекло из самовара 12 бутылок кипятка и чтобы текло не быстро, а вполовину только отвернуть кран. Пиво остудить в кадочке до теплоты парного молока; затем влить в него 2 стакана темной патоки и 0,5 стакана хороших дрожжей, а когда пиво перебродится, разлить в бутылки, закупорить и до употребления держать в холодном месте.

Батуринское пиво

Заготовить 2 ведра спелых, сухих можжевеловых ягод или еловых шишечек, 16 кг ржаного солода, 800 г сушеных яблок или груш (лучше кислиц). Солод залить водой и дать прокипеть 5–6 мин, затем всыпать можжевеловые ягоды и кислицы. Размешать и влить в 20-литровую бочку, долить смягченной питьевой водой до половины, закупорить, дать побродить сутки, а потом через 1–2 суток регулярно доливать водой (5–8 л), пока бочка не заполнится доверху, Интенсивное брожение начнется через 3–4 дня. Когда пиво будет готово, охладить, разлить, поставить на лед.

Средство по исправлению пива (старинный рецепт)

Если пиво начинает киснуть, то положить в него свежего нетопленого меда: на 10 ведер (по 12 л) пива — 1,6 кг меда, который сперва развести несколькими стаканами пива и когда он совершенно в нем растворится, тогда уже влить его в остальное пиво.